USER INSTRUCTIONS

PATIO ENTERTAINER 3 & 4 SUPREME
MODELS 98349 & 98352

PATIO ENTERTAINER 3 DELUXE
MODELS 98348

PATIO ENTERTAINER 3 & 4 CLASSIC
MODELS 98347, 98350

PATIO COMPANION 3 CLASSIC & DELUXE
MODELS 98345 & 98346

(50 mBar)

PATIO ENTERTAINER 4B SUPREME
98352

CADAC

LIVE THE BRAAI LIFE

CE 0845

Please note: Your product may differ from the image on the front cover

503-0053 LEV2

CADAC EUROPE
Ratio 26, 6921 RW Duiven, The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740 . Fax: +31 26 319 7743 . Email: info@cadaceurope.nl
Website: www.cadaceurope.com

CADAC UK
Cadac House, Old Colliery Way, Beighton, Sheffield, S20 1DJ
Tel: +441142300091 . Fax. +441142879879 . Email: info@cadacuk.com
Website: www.cadaceurope.com

CADAC SCHWEIZ AG
Industriestrasse 16, 6055 Alpnach Dorf
Tel: +41 41 672 90 36 . Fax: +41 41 672 90 39 . Email: info@cadaceurope.ch
Website: www.cadac.ch

CADAC GERMANY
Am Groβmarkt 2, 67133 Maxdorf
Tel.: +49 6237 4182928 . Fax: +49 6237 4182938 . Email: service@cadaceurope.de
Website: www.cadaceurope.com

CADAC FRANCE
9 Bis Rue du Cot Pilot, 92200 Neuilly Sur Seine
Tel: +33 603 704 673 . Email: info@cadaceurope.nl
Website: www.cadaceurope.com

CADAC SCANDINAVIA
Fritz Schur Consumer Products A/S, Esplanaden 40, DK-1263 København
Tel: +45 3396 0000 . Fax: +45 3396 0009 . Email: info@schur-consumer.com
Website: www.cadaceurope.com

CADAC SOUTH EAST EUROPE
Budimska 3, 11 000 Belgrade, Serbia
Tel: +381 11 339 2700 . Email: info@cadac.rs
Website: www.cadac.rs

CADAC AUSTRALIA
CADAC-BBQ Pty Ltd . Australia
Tel: 0420 503 967 . Email: info@cadacbbq.com.au
Website: www.cadacbbq.com.au

CADAC NORTH AMERICA
1342 South Powerline Road, Bldg. 1 Deerfield Beach, FL 33442, USA
Toll Free: 1-888 602 2322 or Tel: 1 954 956 2272
Fax: 1 954 971 3725 . Email: jburke@cadacnorthamerica.com
Website: www.cadac-barbecues.com

CADAC MIDDLE EAST
Island View Distributors LLC, Al Reem 1 Street 5 Villa 26, Arabian Ranches, Dubai, UAE
P.O. Box 17962 Dubai, UAE
Tel: 00971 4 431 7153 . Fax: 00971 4 431 6892 . Email: info@ivdxb.com . judy@ivdxb.com
Website: www.ivdxb.com

CADAC ZAMBIA
Yunipat Distributors (Z) Ltd. Zambia
P.O. Box 32327 Lusaka ZAMBIA
Tel/Fax: +260211 845733 . Email: p.urzi@yunipatdistributors.co.zm
Website: www.yunipatdistributors.co.zm

CADAC NEW ZEALAND
Riverlea Group (Pty) Ltd, New Zealand
PO Box 11062, 11 Kells Place, Hamilton 3251, New Zealand
Tel: +64 7 847 0204 Fax: +64 7 847 0205 Email: e. sales@riverleagroup.co.nz
Website: http://www.riverleagroup.co.nz

CADAC SA
P.O. Box 43196, Industria, 2042, South Africa
Tel: +27 11 470 6600 . Fax: +27 11 472 9401 . Email: info@cadac.co.za
Website: www.cadac.co.za

WICHTIG
LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUFMERKSAM DURCH UM SICH VOR GEBRAUCH MIT DEM GERÄT VERTRAUT ZU MACHEN.
BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN FÜR KÜNFTIGEN GEBRAUCH AUF.
NUR FÜR GEBRAUCH IM FREIEN GEEIGNET!
(DIE ZUSAMMENBAUANWEISUNGEN SIND IN EINER EIGENEN BROSCHÜRE ENTHALTEN)

DE

1. Allgemeines

- Dieses Gerät entspricht BS EN 498, 1998.
- Dieses Gerät darf nur mit einem genehmigten Schlauch und Regler verwendet werden.
- Der Gaszylinder muß in aufrechter Lage betrieben werden.
- Gasgeräte benötigen ausreichende Ventilation um effizienten Betrieb und die Sicherheit der Benutzer und von Personen in der Umgebung des Geräts zu garantieren.
- Nur für Gebrauch im Freien geeignet.

Gebrauchsland	DE, AT
Geräteklassen	$I_{3B/P\ (50)}$
Zugelassene Gase und Betriebsdrucke	Butan @ 50mBar Propan @ 50mBar Butan/Propan Gemische @ 50mBar

Grillgerät - Haupteinheit (Modelle 98345, 98346, 98347, 98348 & 98349)	
Düsennummer	0,85
Nominalverbrauch	Butan - 270 g/hr pro Brenner
Brutto-Heizleistung	3.7 kW pro Brenner (3.7kW x 3 = 11.1kW in total)
Grillgerät - Haupteinheit (Modelle 98350 & 98352)	
Düsennummer	0,85
Nominalverbrauch	Butan - 270 g/h pro Brenner
Brutto-Heizleistung	3.7 kW pro Brenner (3.7kW x 4 = 14.8kW in total)
Seitenbrenner (Relevant für die Modelle 98349 & 98352)	
Düsennummer	0,89
Nominalverbrauch	Butane - 325 g/h
Brutto-Heizleistung	4.5 kW

Gasversorgung	Ein zugelassener Schlauch und Regulator, verbunden mit einem Gasbehälter, der nicht schwerer als 13 kg und nicht höher als 400 mm ist und den bestehenden Vorschriften entspricht.

Abkürzungen der Ländernamen		
AT = Österreich	ES = Spanien	IT = Italien
BE = Belgien	FI = Finnland	NL = Niederlande
CH = Schweiz	FR = Frankreich	NO = Norwegen
DE = Deutschland	GB = Großbritannien	PT = Portugal
DK = Dänemark	IE = Irland	SE = Schweden

2. Einleitung

- Das CADAC Patio Grillgerät wurde zum Garen im Freien entworfen und ist daher ideal für Gartenparties.
- Das Gerät ist einfach zu verwenden und die Flexibilität der austauschbaren Grilleinsätze ermöglicht eine Vielfalt von Garungsmethoden, sei es für große Gruppen oder für zwei.
- Das Grillgerät ist ideal zum Grillen von Fleischstücken, Spießen, Gemüse, Huhn oder Fisch.
- Die umdrehbare Grillplatte ist ideal für englisches Frühstück, Anbraten, Pfannkuchen, usw.
- Das Aufwärmgestell erweitert den Kochbereich und ist sehr nützlich um Brot aufzuwärmen und Kartoffel oder gefülltes Gemüse zu backen (Nur für bestimmte Modelle lieferbar).
- Der Seitenbrenner ist ideal zum Kochen oder zubereiten von Saucen während dem Grillen (Nur für bestimmte Modelle lieferbar).

3. Sicherheitsinformation

- Der Schlauch und die Dichtung am Regler müssen vor jedem Gebrauch und vor Anschluß an den Gaszylinder auf Abnutzung geprüft werden (siehe Abbildung 1).
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie sicher, daß das Gerät in ausreichender Entfernung zu flammbarem Material betrieben wird. Der minimale Sicherheitsabstand ist 1.2 m über dem Gerät und 0.6 auf der Rückseite und an den Seiten des Gerätes (siehe Abbildung 2).
- Verwenden Sie keine Geräte die beschädigt oder undicht sind oder nicht ordnungsgemäß arbeiten.
  Stellen Sie sicher, daß der Gaszylinder in ausreichend belüfteter Umgebung angeschlossen oder ausgetauscht wird, am besten im Freien und entfernt von Zündquellen wie offene Feuer und von anderen Personen.
- Halten Sie Gaszylinder von Hitzequellen und Flammen fern. Nicht auf Herde oder andere heiße Oberflächen stellen.
- Stellen Sie sicher, daß das aufgebaute Gerät stabil ist und nicht wackelt.
- Die primären Luftzufuhröffnungen der Brenner dürfen nicht abgedeckt oder verändert werden, da dies die Leistung des Produkts beeinflußt und zu einer instabilen Flamme führen kann.
- Bei einer Flammen-Rückzündung, in dem die Flamme zurückschlägt und sich an der Düse entzündet, sofort die Gasversorgung unterbrechen. Schließen Sie zuerst das Ventil am Gaszylinder und dann das Geräteventil. Nachdem die Flamme erloschen ist, entfernen Sie den Regler und prüfen Sie den Zustand der Dichtung. Im Zweifelsfall, Dichtung austauschen. Prüfen Sie auch, ob die Düse verstopft ist. In Zweifelsfall austauschen. Zünden Sie das Gerät wieder an, wie in Abschnitt 6 beschrieben. Sollte das Gerät weiterhin rückzünden, senden Sie es zu Ihrer zugelassenen CADAC-Reparaturstelle.
- Wenn Ihr Gerät ein Leck hat (Gasgeruch), drehen sie die Gaszufuhr ab. Schließen Sie zuerst das Ventil am Gaszylinder und dann das Geräteventil, indem Sie den Regelknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Wenn Sie Ihr Gerät auf Dichtheit prüfen wollen, tun Sie dies bitte im Freien.
  Versuche Sie nicht, undichte Stellen mit einer Flamme zu finden. Die richtige Methode ist, die Verbindungsstelle mit Seifenwasser zu überziehen. Wenn sich Blasen formen, ist die Stelle undicht. Gaszufuhr sofort abstellen. Schließen Sie zuerst das Ventil am Gaszylinder und dann die Geräteventile. Prüfen Sie, ob alle Verbindungen ordnungsgemäß angeschlossen sind. Prüfen Sie wiederum mit Seifenwasser. Wenn weiterhin Gas leckt, senden Sie das Gerät zu Ihrer zugelassenen CADAC-Reparaturstelle.
- Es ist nicht zulässig, das Gerät zu modifizieren oder für einen Zweck zu verwenden, für den es nicht bestimmt ist. Jede Veränderung des Gerätes kann gefährlich sein.
- Während des Gebrauchs werden Teile des Gerätes sehr heiß, besonders die Kochbereiche und der Deckel. Vermeiden Sie die Berührung dieser Teile mit der bloßen Hand. Es wird empfohlen, Ofenhandschuhe zu tragen.
- Halten Sie kleine Kinder stets von dem Gerät fern.
- Dieses Gerät verbraucht Sauerstoff und benötigt Ventilation für optimale Leistung und zur Sicherheit der Personen in unmittelbarer Nähe.

Bitte beachten!

- Den Schlauch nicht verdrehen oder knicken. Vergewissern Sie sich, dass er nicht zu dicht an den Grillkörper gerät, um Verschleiß oder Beschädigung durch Hitze vorzubeugen.
- Fügen Sie ein Ende des Tiefdruckschlauches an das Öffnungsstück des Reglerventils und das andere Ende an das Öffnungsstück des Terrassengrills, indem Sie es so weit wie möglich darauf schieben. Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring vorhanden ist, sich in gutem Zustand befindet & korrekt angebracht ist. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne den Dichtungsring. Verbinden Sie den Schlauch mit einer Schlauchklemme fest an beiden Enden des Schlauches (Siehe Abb. 1 & 3).
- Überprüfen Sie, ob alles ordnungsgemäß und sicher angeschlossen wurde, so dass es zu keinem Gasaustritt kommt. Prüfen Sie den Terrassengrill auf.
- Gastaustritt vor dem Gebrauch. Vergewissern Sie sich, dass sich die Kontrollknöpfe in der ‚Off'-Position befinden. Drehen Sie sie hierfür im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (Siehe Abb. 4).

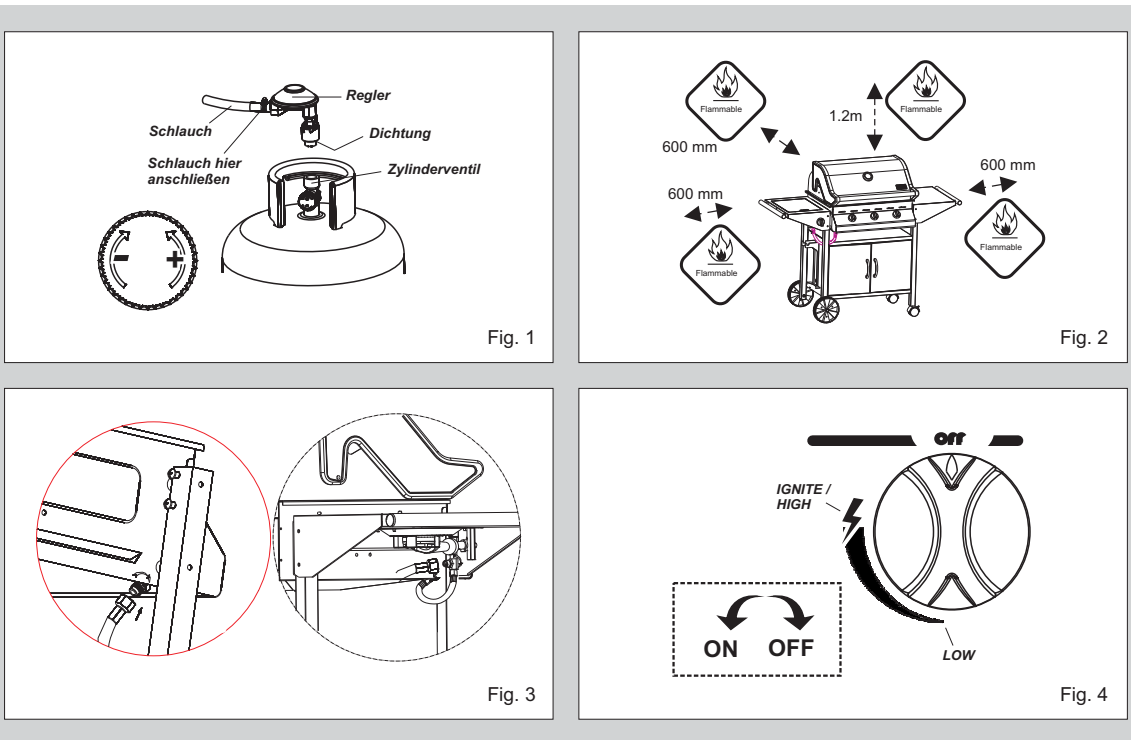

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

4. Anschließen und Wechseln des Gaszylinders

- Stellen Sie sicher, daß die Gummidichtung am Regler in der richtigen Position und in gutem Zustand ist, bevor Sie das Gerät an den Gaszylinder anschließen. Führen Sie diese Prüfung jedesmal durch, ehe Sie das Gerät an den Gaszylinder anschließen (siehe Abbildung 1).
- Blasen Sie Staub aus der Zylinderöffnung, um mögliche Verstopfung der Düse zu vermeiden.
- Hängen Sie den Zylinder auf die Zylinderhalterung an der Seite des Wagens.
- Stellen Sie sicher, daß der Gaszylinder an einer gut belüfteten Stelle im Freien ausgetauscht wird, in sicherer Entfernung von Zündquellen wie offene Flammen und von anderen Personen.
- Stellen Sie sicher, daß der Gaszylinder immer in aufrechter Position bleibt. Schrauben Sie den Regler auf den Gaszylinder, bis er fest verbunden ist. Nur handfest andrehen.
- Wenn Ihr Gerät ein Leck hat (Gasgeruch), löschen Sie alle Zündquellen in der Nähe des Geräts. Wenn Sie Ihr Gerät auf undichte Stellen untersuchen wollen, verwenden Sie Seifenwasser an den Verbindungsstellen. Blasenbildung zeigt ein Leck an. Prüfen Sie, ob alle Verbindungen ordnungsgemäß angeschlossen sind und prüfen Sie nochmals mit Seifenwasser. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie das Gasleck nicht beheben können. Fragen Sie Ihrem CADAC-Händler um Rat.
- Wenn Sie einen Gaszylinder austauschen, schließen Sie zuerst das Ventil des Gaszylinders ab und dann das Geräteventil. Stellen Sie sicher, daß die Flamme erloschen ist und schrauben Sie den Regler ab. Schrauben Sie den Regler nach den oben beschriebenen Vorsichtsmaßnahmen an einen vollen Gaszylinder.

5. Verwendung des Gerätes

- Stellen Sie den Zylinder nicht auf den Boden wenn das Gerät in Gebrauch ist oder wenn der Zylinder an das Gerät angeschlossen ist. Der Zylinder muß in der Zylinderhalterung an der Seite des Grillgeräts aufgehängt sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer festen, ebenen Oberfläche.
- Stellen Sie vor Gebrauch sicher, daß die Abtropfwanne in Position ist. Wenn Sie Wasser oder Sand in die Wanne füllen, tropft das Fett hinein und Aufflammen wird unterdrückt. Nach Gebrauch ist das Fett dann auch leichter aus der Abtropfwanne zu entfernen.
- Füllen Sie niemals Sägespäne oder anderes, brennbares Material in die Abtropfwanne.
- Stellen Sie sicher, daß der Zylinder ordnungsgemäß am Gerät installiert ist, und daß das Zylinderventil offen ist.
- Verwenden Sie den automatischen Zünder um das Gerät anzuzünden. Drücken Sie den Stellknopf ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis Sie Federspannung fühlen. Halten Sie den Knopf für 3-5 Sekunden in dieser Position damit das Gas fließen kann und drehen Sie dann den Knopf gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position AN. Dabei zündet der automatische Zünder den Brenner. Sollte der Brenner nicht zünden, drehen Sie den Stellknopf zur Position AUS und wiederholen Sie den Vorgang, bis der Brenner zündet.
- Achtung! Alle Brenner sind mit einem automatischen Zünder ausgestattet.
- *Serienzündung*: Um die Brenner mit Serienzündung anzuzünden, zünden Sie den Brenner an der linken Seite wie oben beschrieben.
- Um die anderen Brenner anzuzünden, drehen Sie ihre Stellknöpfe einfach auf die Position HOCH. Die Zündfolge muß so gestaltet werden, daß jeder zu zündende Brenner direkt neben einem Brenner liegt der schon brennt.
- *Manuelle Zündung:* Um alle Brenner manuell zu zünden, entfernen Sie zuerst die gußeiserne Grillplatte und die Ablenkplatte, welche direkt darunter liegt. Zünden Sie ein Streichholz an und halten Sie es neben den Brenner an der linken Seite. Stellen Sie die Gasversorgung zu dem Brenner an, indem Sie den zugehörigen Stellknopf eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dadurch wird der Brenner gezündet. Wenn der Brenner brennt, legen Sie die Ablenkplatte und die gußeiserne Grillplatte vorsichtig wieder ein. Danach können Sie die restlichen Brenner durch Serienzündung zünden.
- Verwenden Sie die Stellknöpfe um die Flammenstärke der einzelnen Brenner auf den gewünschten Wert zu stellen. Drehen gegen den Uhrzeigersinn vergrößert die Flamme und Drehen im Uhrzeigersinn verkleinert sie. Wenn ein Brenner aufflammt, prüfen Sie, daß die primären Luftversorgungsöffnungen im Mischrohr des Brenners nicht verstopft sind.
- Schließen Sie nach Gebrauch zuerst das Ventil am Gaszylinder. Wenn die Flammen erloschen sind, schließen sie die Kontrollventile der Brenner am Gerät, indem Sie die Stellknöpfe am Gerät im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- *Verwendung des Lufteinlaßreglers:* (Siehe Abbildung 5)
- Eine normale Flamme brennt blau und kann eine gelbe Spitze haben. Wenn die ganze Flamme gelb ist, kann der Lufteinlaßregler falsch eingestellt sein. Der Lufteinlaßregler wird wie folgt eingestellt:
  - Die ideale Einstellung hängt von dem Ort ab, an dem das Gerät betrieben wird.
  - Um eine blaue Flamme zu erhalten, lösen Sie die Halteschraube und stellen Sie den Lufteinlaßregler ein, indem Sie ihn im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen bis die gewünschte Flammenfarbe erzielt wird.
  - Dieser Vorgang muß für alle Brenner wiederholt werden.

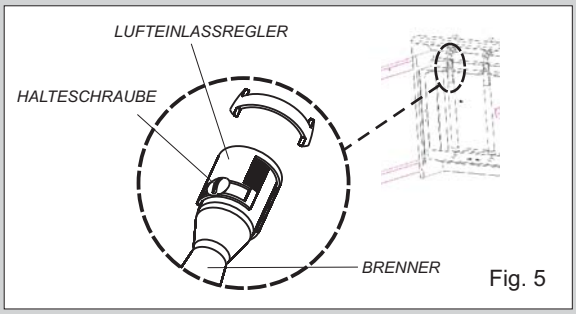

Fig. 5

6. Nutzung des Grills

- Die Grilloberflächen und –roste erhitzen sich gleichmäßig, während sie das Fleisch schnell garen und den natürlichen Saft und Geschmack einschließen.
- Bei der ersten Grillbenutzung bestreichen sie die Grilloberfläche/n mit Öl vor dem Erhitzen. Dies sollte nach jeder Reinigung wiederholt werden.
- Vor dem Benutzen die Grilloberflächen vorheizen. Das Essen mit etwas Öl bestreichen, um ein Festkleben an den Rosten zu vermeiden.
- Für das besondere Gelingen lassen Sie den Deckel während des Grillvorgangs geschlossen, und stellen Sie nur 2 Brenner hoch ein. Die Hitze unter dem Deckel sollte 250 Grad nicht überschreiten. (bezieht sich nicht auf Modelle 98345 & 98346)

7. Direktes oder indirektes Garen

- Direktes Garen wird für Gerichte empfohlen, die in weniger als einer halben Stunde gegart werden können (Steaks, Fischfilets, Koteletts, Frikadellen, etc.).
- Die Nahrungsmittel wird direkt über die Hitzequelle gelegt. Wenn der Saft aus den Nahrungsmitteln auf die Ablenkplatte tropft, wird Rauch erzeugt, der den Nahrungsmitteln den unwiderstehlichen Grillgeschmack gibt (Für ALLE Modelle relevant).
- Indirektes Garen ist ähnlich wie Braten und wird für ganze Fleischstücke verwendet, die langsam garen müssen (z.B. Braten, ganze Hühner, Gemüse und sogar Brot backen). (Nicht relevant für die Modelle 98345 & 98346).
- Dies wird erreicht, indem entweder die Hitzequelle auf NIEDRIG gestellt wird oder indem nur die zwei Seitenbrenner angestellt werden und die Nahrungsmittel über den mittleren Brenner gelegt werden (Nicht relevant für die Modelle 98345 & 98346).
- Alles Garen mit dieser Methode erfordert, daß der Deckel geschlossen bleibt. Wenn der Deckel geschlossen ist, werden alle Nahrungsmittel durch die zirkulierende Hitze gleichmäßig erwärmt wie in einem Konvektionsofen. (Nicht relevant für die Modelle 98345 & 98346).
- Im Deckel ist ein Thermometer eingebaut, daß die Garungstemperatur im Grill anzeigt. Es hilft Ihnen bei der Einstellung der Hitze und beim Erreichen ausgezeichneter Kochergebnisse (Nicht relevant für die Modelle 98345 & 98346).

8. Pflege der Grillplatten

- Die Grillplatten sind mit Glasemaille beschichtet. Glasemaille ist sehr beständig. Sie können jedoch seine Lebensdauer um Jahre verlängern, wenn Sie Kochgeräte aus Plastik oder Holz zum Kochen verwenden.
- Die Grillplatte soll nicht überhitzt werden. Benetzen Sie die Oberfläche vor Gebrauch stets mit etwas Kochöl.
- Lassen Sie die Grillplatte stets abkühlen, ehe Sie diese in Wasser tauchen.
- Glasemaille ist völlig geschirrspülerfest. Die Oberfläche ist jedoch so einfach zu reinigen, daß eine einfache Handwäsche normalerweise genügt. Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wird nicht empfohlen, da diese bleibende Kratzer oder Flecken an der Oberfläche verursachen,
- Wenn sich durch unsachgemäßen Gebrauch verbranntes Fett oder Essensreste an der Oberfläche ansammeln, können diese normalerweise mit warmen Wasser und einem sanften Reinigungsmittel entfernt werden. In extremen Fällen hilft eine Mischung von 3 Eßlöffeln Bleichmittel, 1 Eßlöffel flüssiges Reinigungsmittel und 1 Schale Wasser. Tragen Sie die Mischung auf der Garungsoberfläche mit einem Schwamm oder Plastikscheuerkissen auf. Reiben Sie nach der Reinigung die Oberfläche leicht mit Öl ein, ehe Sie die Grillplatte wiederverwenden.

9. Generelle Wartung

- Das Gerät hat keine festgelegten Wartungsintervalle.
- Es ist gefährlich das Gerät zu betreiben, wenn die Dichtung und/oder der Schlauch brüchig oder beschädigt sind. Prüfen Sie beide Dichtungen und den Schlauch regelmäßig, und ersetzen Sie diese, wenn sie nicht in Ordnung sind, ehe Sie das Gerät betreiben.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Lassen Sie es abkühlen, ehe Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Das CADAC Patio Grillgerät ist mit einer CADAC Düse ausgestattet um den Gasfluß zu regeln. Sollte das Loch in der Düse blockiert werden, kann die Flamme kleiner werden oder gar nicht brennen. Versuchen Sie nicht, die Düse mit einer Nadel oder ähnlichem zu reinigen, da dies die Öffnung beschädigen kann. Dies könnte die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.

Austausch einer blockierten Düse

- Stellen Sie sicher, daß das Zylinderventil geschlossen ist und trennen Sie das Gerät vom Gaszylinder.
- Entfernen Sie die Grillplatten. Entfernen Sie die emaillierten Ablenkplatten um die Brenner freizulegen. Entfernen Sie die Abtropfwanne und die Halteschrauben der betroffenen Brenner.
- Entfernen Sie die betroffenen Brenner, indem Sie diese aus ihrer Position heben. Achten Sie darauf, daß die Regelventile dabei nicht beschädigt werden. Danach ist die Düse freigelegt.
  Schrauben Sie die blockierte Düse mit einem passenden Schraubenschlüssel heraus und ersetzen Sie diese. Verwenden Sie keine Zange um die Düse zu entfernen. Dies könnte die Düse beschädigen und unbrauchbar machen oder es unmöglich machen, die Düse zu entfernen.
- Ziehen Sie die Düse nicht zu fest an. Sie könnte dabei beschädigt werden. Für den Zusammenbau, führen Sie die beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Austausch des Schlauchs

- Die Länge des Schlauchs sollte nicht weniger als 800 mm sein, aber 1.2 m nicht überschreiten. Prüfen Sie das Verfallsdatum am Schlauch und ersetzen Sie ihn, falls nötig. Der Einbau eines Schlauchs ist in Abschnitt 3 beschrieben. Mit diesem Gerät dürfen nur LPG-Schläuche entsprechend DIN 4815 verwendet werden.

Ersetzen des Reglers

- Es ist wichtig, daß die Verbindung zwischen dem Reglerausgang und dem Niederdruckschlauch dicht ist, und mit einer metallenen Schlauchklemme gesichert ist. Prüfen Sie die Verbindung vor jedem Gebrauch auf Gaslecks, wie in Abschnitt 3 beschrieben.

10. Fehlersuche

- Eine normale Flamme ist blau und kann eine orange oder gelbe Spitze haben. Wenn die ganze Flamme gelb ist, kann es sein, daß die Düse nicht ordnungsgemäß montiert ist. Ziehen Sie die Düse fest, um eine gasdichte Verbindung herzustellen. Auch ein überfüllter Gaszylinder kann große, gelbe Flammen verursachen. Der Zylinder sollte zur Füllstelle zurückgebracht werden um das Füllgewicht zu prüfen.
- Prüfen Sie, ob die primären Luftzufuhröffnungen im Brenner sauber und frei von Fremdstoffen sind. Prüfen Sie weiters, ob das Venturirohr Fremdkörper enthält. Entfernen Sie den betroffenen Brenner aus seiner Position (siehe oben „Austausch einer blockierten Düse“). Entfernen Sie alle Blockierungen im Venturirohr, wie etwa Insektennester.
- Wenn die Kraft der Flamme sinkt oder das Gas sich nicht entzünden läßt, prüfen Sie, ob der Gaszylinder noch Gas enthält (Schütteln Sie ihn, um das Spritzen des flüssigen Gases zu hören). Wenn er noch Gas enthält, könnte die Düse ganz oder teilweise blockiert sein.
- Wenn Sie vermuten, daß die Düse blockiert ist, folgen Sie den obigen Anweisungen.

11. Reinigung

- Die Warmhalteablage lässt sich vom Gehäuse abheben und in einer Reinigungsflüssigkeit säubern. (bezieht sich nicht auf Modelle 98345 & 98346)
- um die emaillierten Abschirmbleche zu säubern, waschen Sie sie in Seifenwasser oder einer anderen milden Reinigungsflüssigkeit.
- um Blech, Grilloberfläche und Fettauffangwanne zu säubern, weichen Sie sie zunächst in einer Seifenlauge ein, um Kochrückstände zu lösen und benutzen Sie eine harte Bürste, um sie abzubürsten. Dann mit klarem Wasser abspülen.
- reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Lappen und etwas Reinigungsmittel, wenn nötig.
- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder Topfreiniger, da diese bleibende Beschädigungen an der Grilloberfläche verursachen können.
- Obwohl Edelstahl besonders rost- und anlaufbeständig ist, im Gegensatz zu gewöhnlichem Stahl, benötigt es dennoch die richtige Pflege.
- Folgendes können wir empfehlen:
  - Nach Gebrauch reiben Sie Edelstahloberflächen mit klarem Wasser und einem weichen Lappen ab.
  - Bei leichter Beschmutzung kann ein im Handel erhältliches Edelstahlreinigungsmittel mit einem weichen Lappen verwendet werden.
  - Leichte Verfärbungen und Beschädigungen behandeln Sie mit einem weichen, nichtmetallenen Topfkratzer. Wichtig ist, dass Sie in Richtung des natürlichen Faserlaufs der Edelstahloberfläche reiben, um keine sichtbaren Verkratzungen zu hinterlassen.
  - Wenn unbenutzt ist es von Vorteil, den Grill abzudecken, um Staub und Flugsalz ab zu halten, da diese eine Rostbildung begünstigen könnten.
  - Mit nur wenig Pflegeaufwand können Sie die natürliche Schönheit von Qualitätsedelstahl für lange Zeit erhalten.

12. Lagerung

- Das Gerät mit Vorsicht behandeln. Nicht fallen lassen.
- Nach dem Gebrauch warten, bis es ausgekühlt ist. Dann vom Gaszylinder trennen und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.
- Wenn unbenutzt, die Haube geschlossen halten, da dies das Eindringen von Schmutz oder Insekten, welche den Gasfluss beeinträchtigen können, verhindert.

13. Ersatzteile und Zubehör

- Verwenden Sie stets originale CADAC-Ersatzteile, da diese für optimale Leistung entworfen wurden

Ersatzteile und Zubehör			
Beschreibung	**Teilenummer**	**Beschreibung**	**Teilenummer**
Düse (Grillgerät)	0.85	Gußeiserner Rost - groß	98356
Surefire Anzünder	601	Drehgrill - 3 Brenner	98354
Düse (Seitenbrenner)	0.89	Dreggrill - 4 Brenner	98357
Umdrehbare Grillplatte	98353	Gußeiserne Bratpfanne	98358
Gußeiserner Rost - klein	98355	Flammenverteiler	98359

14. Zurückgeben des Gerätes zur Reparatur oder Wartung

- Gerät nicht verändern! Es könnte dadurch unsicher werden.
- Alle Änderungen machen die CADAC-Garantie ungültig.
- Wenn Sie einen Fehler durch Befolgen dieser Anweisungen nicht beheben können, setzen Sie Sich mit Ihrem lokalen CADAC-Händler für eine Inspektion oder Reparatur in Verbindung.

15. Garantieinhaber

CADAC (Pty) Ltd garantiert hiermit dem ORIGINALEN KÄUFER dieses CADAC Gas Barbecue Grills, dass dieser vom Verkaufsdatum ab frei von Materialfehlern und Verarbeitungsmängeln ist, wie folgt:

Ventile: *5 Jahre*
Plastikteile: *Keine Garantie*
Emailleteile: *5 Jahre*
Gusseisen: *5 Jahre*
Lackierte Rahmen: *1 Jahr*
Edelstahl-Brenner: *1 Jahr*

Die Garantie trifft nur zu, bei Zusammenbau des Geräts und Gebrauch gemäß den Anweisungen in der Anleitung.

CADAC benötigt einen aussagekräftigen Beweis des Kaufdatums. DAHER BEWAHREN SIE BITTE DEN BON ODER DIE RECHNUNG SORGFÄLTIG AUF:

Diese eingeschränkte Garantie beschränkt sich auf Reparatur oder Austausch von Teilen, die sich bei normalem Gebrauch und Untersuchung durch CADAC als defekt erweisen. Bevor Sie jegliche Teile zurück senden, kontaktieren Sie bitte den Berater unseres Kundendienstes Ihrer Region, indem Sie die Kontaktdaten in Ihrer Gebrauchsanleitung verwenden oder die Nummer 0860 223 220 (nur RSA) wählen.
Im Falle, dass CADAC einen Defekt bestätigt und Ihrem Anliegen zustimmt, wird CADAC Ihnen die relevanten Teile kostenfrei ersetzen. CADAC wird dem Käufer Ersatzteile portofrei zuschicken.

Diese eingeschränkte Garantie umfasst keine Fehler oder Nutzungsschwierigkeiten, die aufgrund von Unfall, Fahrlässigkeit, Umbau, falscher Anwendung, Vandalismus, inkorretem Zusammenbau oder unsachgemäßer Wartung, sowie Unterlassung von normaler regelmäßiger Wartung gemäß dem Benutzerhandbuch, Beschädigung durch Insekten innerhalb der Brennerleitung eingeschlossen, entstehen.

Beschädigung oder Zerstörung durch extreme Witterungsverhältnisse wie Hagel, Orkan, Erdbeben oder Tornados, sowie Verfärbung durch Kontakt mit Chemikalien, direkt oder aus der Luft, wird durch diese eingeschränkte Garantie nicht gedeckt.

Es bestehen keine weiteren Express-Garantien als hierin festgesetzt und jegliche zutreffende Gewährleistung der Eignung und allgemeinen Gebrauchstauglichkeit ist begrenzt für den Zeitraum der Gültigkeit dieser schriftlichen Express-Garantie.
Einige Regionen erlauben keine zeitliche Einschränkung der Eignungsgewährleistung, daher trifft diese Einschränkung gegebenenfalls nicht auf Sie zu.

CADAC ist nicht zuständig für ungewöhnliche, indirekte oder Folgebeschädigungen. Einige Regionen erlauben den Ausschluss oder die Einschränkung von indirekten oder Folgebeschädigungen nicht, daher trifft diese Einschränkung oder der Ausschluss gegebenenfalls nicht auf Sie zu.

CADAC berechtigt weder Personen noch Firmen jegliche Verpflichtung oder Verantwortlichkeit im Zusammenhang mit dem Verkauf, Installation, Nutzung, Beseitigung, Rückgabe des Gerätes oder Ersatz seiner Ausstattung voraus zu setzen; und keine solcher Darstellungen sind für CADAC bindend.

Diese Garantie betrifft nur Produkte aus dem Einzelhandel.

Für die Langlebigkeit Ihres CADAC-Produkts beziehen Sie sich bitte auf den Reinigungs- und Wartungsabsatz des Benutzerhandbuches mit besonderer Aufmerksamkeit auf die Pflege von Edelstahl.

.

CADAC (Pty) Ltd
www.cadac.co.za